



Torta dolce con zucchine

Ingredienti

250 gr. di farina
100 gr. di farina di nocciole o mandorle (io ho usato quella di nocciole)
1 bustina di lievito in polvere
200 ml. di olio di semi
1 bustina di vanillina
250 gr. di zucchero
3 uova
300 gr. di zucchine

Ingredienti per la crema di farcitura:

3 tuorli d'uovo
3 cucchiaini di zucchero di canna
250 gr di mascarpone

Lavorare le zucchine, eliminando le estremità e grattugiandole con una grattugia a fori larghi, poi strizzatele leggermente per fare perdere l'acqua in eccesso. Sbattete le uova intere con lo zucchero fino ad ottenere un composto ben chiaro e spumoso poi aggiungete la farina 00, quella di nocciole (o di mandorle), il lievito e la vanillina ben setacciati. Aggiungete anche l'olio di semi mescolando bene per amalgamarlo e in ultimo le zucchine grattugiate.

Mescolate tutto e versate il composto ottenuto in una tortiera 24/26 cm imburrata ed infarinata (o ricoperta con carta da forno). Cuocete la torta di zucchine per 60 minuti a circa 180° (forno statico), verificando con uno stecchino l'avvenuta cottura prima di estrarla dal forno. Se si dovesse scurire troppo in superficie, dopo i primi 40 minuti di cottura copritela con un foglio di alluminio. Lasciate raffreddare la torta dolce di zucchine prima di sformarla. Servirla cosparsa di zucchero a velo.

La ricetta originale non lo prevede, ma io ho farcito la torta con una crema fatta con i tuorli d'uovo montati con lo di zucchero di canna; una volta montati ho aggiunto il mascarpone, ho mescolato bene poi l'ho lasciata un paio d'ore in frigo quindi l'ho usata per farcire il dolce che in questo modo risulta migliore.

